

Bób z boczkiem



LIPKA02



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bób	80 dag
cebula	2 sztuki
boczek	15 dag
parówka	15 dag
bulion	1/2 szkl
olej	2 łyżki
natka pietruszki	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bób umyć, ugotować w posolonym wrzątku i osączyć. Cebulę obrać, opłukać i drobno pokroić. Boczek pokroić w paski, a kielbasę obrać ze skórki i pokroić w plasterki. Na patelni rozgrzać olej i zrumienić cebulę. Następnie dodać boczek i kielbasę, smażyć 5 min, po czym dodać bób, wlać bulion, zagotować i doprawić solą lub pieprzem. Potrawę podawać z pieczywem, posypaną natką pietruszki lub koperkiem